

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

375. Gefüllte Eier mit grünen Erbsen.

Siede sechs Eier hart, schneide sie von einander, und nimm die Dotter heraus. Gib in ein Reindel ein Stückel Butter, gib grüne Erbsen, klein geschnittenes Petersilkräutel und klein geschnittenen gezupften Hechten dazu, laß es dünsten, salze es, stoße die Dotter in einem Mörser fein zusammen, treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, gib die gestoßenen Dotter hinein, dann die gedünsteten Erbsen, welche aber ausgekühlt sein müssen, ein wenig Salz und Milchrahm, ein Ei und einen Dotter, rühre alles wohl unter einander ab, fülle die Eier damit voll, und mache sie zusammen, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie heiß aus dem Schmalz, mache eine Buttersoß, gib Schampion dazu, gib die gebackenen Eier in eine Schüssel, und schütte die Soß darüber.

376. Gefüllte Eier mit Rogen.

Siede den Rogen im Salzwasser, hernach laß geschnittenes Petersilkräutel im Butter anlaufen, gib zulezt den Rogen dazu, und laß ihn ein wenig dünsten, dann treibe ein Stückel Butter mit zwei Eierdottern ab, gib den Rogen, etwas geweichte Semmel und Milchrahm hinein, hernach schneide hart gesottene Eier von einander, nimm den Dotter heraus, fülle sie mit obiger Fülle aus, gib Milchrahm auf eine Schüssel, die halben Eier darauf, und oben und unten Gluth, daß sie braun werden.

377. Gerührte Eier mit Spargel.

Schneide Suppenspargel in gliedlange Stückel, siede sie in gesalzenem Wasser weich, und gieße sie in einem Seiber ab, verrühre Eier mit Rahm, laß Butter in einem flachen Fußreindel zergehen, aber nicht heiß werden, gib nebst Salz die Eier und den Spargel hinein, rühre es so lange, bis die Eier gestehen, und richte sie an.

378. Lutherische Eier mit Schmalz.

Nimm Eier, schlage sie auf, und sprudle sie ab, gib etwas grünen Petersil, geschnittene Schalotten, Salz und Gewürz dazu, hernach schneide gesottene Schuncken, Austern, Trüffel und Schampion blattlich, laß es im Butter aufgehen, dann laß es auskühlen, und rühre es unter die Eier, laß in einer Pfanne Butter oder Schmalz heiß werden, gib das Gerührte hinein, und laß es nicht zu fest werden.

379. Gutes Eier und Schmalz.

Schlage in ein Häfen acht oder zehn Eier, salze sie, und rühre sie gut ab, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schütte den halben Theil von den Eiern hinein, laß es auf der Gluth ein wenig eingehen, dann schneide hart gesottene Eier in Blattel, lege sie zierlich auf das Eier und Schmalz, wie auch länglich geschnittene Sardellen, schütte die übrigen abgerührten Eier darauf, gib oben mehr, als unten Gluth, laß es aufgehen, dann stürze es auf eine Schüssel und gib es geschwind zur Tafel.

380. Eier mit Kren.

Siede die Eier hart, und schneide sie zu Spaltel, gib Essig, gutes Del und Pfeffer dazu, besäe sie oben mit einem guten, klein geriebenen Kren, und dann zur Tafel.